

*La mar es nuestra despensa.
La parrilla, nuestra manera favorita de expresarnos.
La búsqueda del mejor producto, nuestra obsesión.
Para ello contamos con la alianza de auténticos artesanos de la pesca,
que buscan para nosotros, pieza a pieza, lo mejor de nuestras costas.
Volvemos a los orígenes, mar y fuego, para traer a la memoria una cocina con alma.
Bienvenidos a El Señor Martín.*

ENTRADAS

Anchoa de Santoña lavada con Oloroso de Jerez	7€
Tomate aliñao y Botarga	13€
Piparra de Navarra frita	13€
Mejillones tigre (6pzs)	16€
Ensaladilla de Merluza marinada	18€
Borriquete aliñado con tomate semiseco	19€
Ajo blanco con sardina curada y caviar	19€
Corte de Atún y Salsa de Rúcula	23€
Lomo de Salmonete frito	17€
Arroz de Nercora (2rac)	27€
Cococha de Merluza frita y guisante lágrima	31€

MARISCOS

Ostra Nathalie et Sébastien n2	6€/ud
Buey de mar en salpicón	19€
Quisquilla de Motril	19€
Gamba Roja de Garrucha	21€/ud
Percebe de Coruña	30€/100grs
Bogavante en 3 cociones	70€

PIEZAS DE PESCADO ENTERAS SOBRE BRASAS

Tiempo de Brasas Aproximado

Jurel de Ribeira	15 min/kg	6,5€/100grs
San Pedro de Denia	20 min/kg	11€/100grs
Mero negro de Aviles	30 min/kg	12€/100grs
Besugo de Luarca	30 min/kg	14€/100grs
Virrey de Luarca	30 min/kg	14€/100grs

Ración recomendada por persona 400-500 grs

TRANCHA DE PESCADO SOBRE BRASAS

Solla de Luarca	25 min/kg	11€/100grs
-----------------	-----------	------------

Ración recomendada por persona 250-300 grs

GUARNICIONES

Asadillo de pimientos	7€
Cebolleta confitada	8€

Pan y aperitivo 3,7€

IVA incluido

QUESOS

Moluengo. Cabra. Albacete	Intensidad 1
Olavidia. Cabra. Jaén	Intensidad 1
Xiros. Vaca. Lugo	Intensidad 2
Puigpedrós. Vaca. Gerona	Intensidad 3
Queixo do País. Vaca. Lugo	Intensidad 4
Ruperto. Oveja. Murcia	Intensidad 4
Pata de Mulo. Oveja. León	Intensidad 4
Zamorano. Oveja. Zamora	Intensidad 4
Montes de Acalá. Cabra Cádiz	Intensidad 4
Gamoneu del valle. Vaca. Asturias	Intensidad 4
Savel. Vaca. Lugo	Intensidad 5
Búcaro azul. Cabra. Cádiz	Intensidad 5

Tabla de 3 Quesos 17€

Tabla de 6 Quesos 33€

POSTRES

Postre cítrico	9,5€
Postre de chocolate	10,5€
Peras lavadas en salmuera con helado de yogurt	10,5€
Cerezas del Maresme, romero y pimienta negra	11,5€

